

900  
Choose yours

# SPUMANTE GRAN CUVÉE BLANC DE BLANCS EXTRA DRY

## CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Vino Spumante  
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOC  
VITIGNO: Glera 60% - Chardonnay 40%  
SUOLO: Argilloso e calcareo  
CLIMA: Mediterraneo - fresco  
MATURAZIONE: Da metà Settembre  
VINIFICAZIONE: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%  
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat

## INFO CHIMICHE

Alcohol: 11 vol.  
Residuo: 14 gr/l  
Acidità: 5,50 gr/l  
Pressione: 5,5 Bar.

## PROFILO SENSORIALE

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal sapore aromatico ma delicatamente fruttato e di bilanciata acidità.  
Il suo perlage fine e persistente dona a questo prodotto un gusto armonioso e sapido.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo e per la preparazione di cocktail, si abbina egregiamente agli antipasti leggeri e piatti di pesce.  
Ottimo accostamento anche con carni bianche come pollo e tacchino e i piatti a base di verdure.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-7 °C

[www.900wine.com](http://www.900wine.com)

